



Allgemeine WETTBEWERBS-REGELN

REZEPTE:

- 1) Die Rezepturen müssen vom Teilnehmer selbst zusammengestellt und neu kreiert sein.
(zur NCC/Staatsmeisterschaft dürfen ausschließlich eigene Rezepturen verwendet werden, welche noch nie auf einer vorhergehenden NCC/ICC präsentiert wurden, und sind auch zur einmaligen Teilnahme an einer ICC zugelassen).
Es sind ausschließlich nur die offiziellen Rezeptformulare zu verwenden/einzusenden
Falsch oder unvollständig ausgefüllte Rezeptformulare können je nach spezieller Ausschreibung bis zur jeweilig genannten Frist korrigiert, umgeändert, oder auch gar nicht mehr zugelassen werden (und nehmen somit am Wettbewerb nicht teil!).
- 2) Die Mengen müssen in Centiliter (cl) angegeben sein
- 3) Die Getränke müssen entweder im Gästeglas, im Barglas, im Shaker, im E-Mixer oder Aufsatzmischer zubereitet werden
- 4) Bei jeder Einzelzutat im Rezept muss angegeben sein: Menge, Name und Firmenname des Herstellers oder des Vertreibers der Zutat.
- 5) Es dürfen nicht mehr als 5 Zutaten für dem Drink verwendet werden – auch Dashes und Tropfen gelten als Zutat
- 6) Zutaten dürfen nicht im Vorhinein vermischt und als eine Zutat angegeben und verwendet werden
- 7) 1. Hausgemachte oder selbst hergestellte Zutaten dürfen nicht verwendet werden. Fruchtmus und ähnliches muss auf der Bühne unter Aufsicht des Fachjurors während des Zeitlimits hergestellt werden.
2. Fertige industriell hergestellte Marken-Fruchtpürees und ähnliches dürfen nur in Originalgebinden verschlossen auf die Bühne gebracht werden und müssen dem Fachjuror vorher präsentiert werden
3. Alle Spirituosen, sowie andere industriell hergestellten und abgefüllten Ingredienzien sind ausschließlich im Originalgebinde auf der Bühne zu verwenden, Im Rahmen der NCC (National Cocktail Competition, Staatsmeisterschaft) müssen originalverschlossene Gebinde verwendet werden. Öffnen und Bestücken mit Ausgießern erfolgt im Rahmen der Vorbereitung auf der Bühne. Falls ein Umgießen in ein anderes Gebinde, unvermeidbar ist, so ist dies ausschließlich nur nach vorheriger Absprache mit der Jury und ausschließlich nur in ein neutrales Gefäßes (Karaffe o.ä.) erlaubt.
- 8) Speiseeis sowie selbst hergestellte, halbgefrorene oder gefrorene Zutaten sind nicht erlaubt
- 9) Longdrink: Der Anteil an alkoholischen Zutaten darf in Summe 7cl nicht überschreiten.
Gesamtmenge Longdrink: prinzipiell 14 cl bis maximal 28 cl (kann je nach Ausschreibung für spezielle Competitions variieren)
Cocktail: Der Anteil an alkoholischen Zutaten darf 7 cl nicht überschreiten
Gesamtmenge Cocktail 6 cl bis 9 cl (kann je nach Ausschreibung für spezielle Comptitions variieren)
Fancy: freie Gestaltungsmöglichkeit
Gesamtmenge: max. 7 Zutaten, freie Gestaltungsmöglichkeiten, freie Gläserwahl, (wenn nicht anders ausgeschrieben).
- 10) Der Drink muss nachvollziehbar sein. Das heißt, neben den zur Verwendung vorgeschriebenen oder zur Auswahl stehenden Produkte, dürfen, wenn erlaubt, nur Produkte verwendet werden, welche im österreichischen Handel gelistet/geführt und somit erhältlich sind.
- 11) Etwaige Sonderhinweise müssen beachtet werden (Sponsorgetränke, Sondermengen usw.)
- 12) Industriell hergestellte Säfte oder andere Flüssigkeiten müssen im verschlossenem Originalgebinde auf der Bühne präsentiert werden (eventuelles Umleeren vom Gebinde in ungebrandete Gefäße muss auf der Bühne erfolgen)
1) Frisch gepresste Säfte dürfen verwendet werden und im Vorbereitungsraum gepresst werden (Ausnahme: NCC, Staatsmeisterschaft)
- 13) Bei Ingredienzien als Filler muss genaue cl-Menge angegeben werden
(z.B. fill 6cl Sodawasser)

- 14) Eventuelle Rezeptänderungen müssen bis zum offiziellen Einsendeschluss bekannt gegeben werden.
(bzw. lt. Angaben in der Aussendung zu speziellen Competitions)
- 15) Die Rezepte werden nach dem Einsendeschluss kontrolliert und auf Ihre Richtigkeit überprüft!! Rezeptänderungen am und vor dem Wettbewerbstag sind nicht möglich (bzw. richten sich nach den Bedingungen der Aussendung für spezielle Competitions)
- 16) Bei der Zubereitung der Drinks werden Messbecher verwendet
- 17) Es dürfen auf der Bühne ausschließlich nur Produkte, die ausdrücklich auf den Rezepturen angeführt sind (mit Ausnahme Strohhalme, Stirrer und Sticker), präsentiert werden, insbesondere etwaige flüssige oder feste Hilfsmittel, welche grundsätzlich mit der Rezeptur nichts zu tun haben.

GARNITUR:

- 1) Es dürfen nur nachvollziehbar essbare Garnituren aus essbaren Früchten, Gemüse, sowie EINDEUTIG essbaren Blumen, Pflanzen und Kräutern verwendet werden (Ausnahme: Ananasblätter).
- 2) Vorgefertigte Konditoreiwaren aus Zucker, Schokolade, Marzipan u.ä. sind ebenso wie in Fläschchen oder andere Behältnisse selbst oder industriell abgefüllte Aromasprays nicht erlaubt (es sei denn es handelt sich um Produkte aus den Portfolien unserer Firmenpartner).
- 3) Die Garnituren können im Vorbereitungsraum fertig gestellt und können schon zusammengesteckt auf die Bühne gebracht werden (Ausnahme: bei speziellen Competitions, sowie bei der NCC/Staatsmeisterschaft dürfen die Garnituren im Vorbereitungsraum im Rahmen des mise en place in Teilen vorbereitet werden, müssen jedoch auf der Bühne ZUR GÄNZE fertiggestellt (zusammengesteckt) werden. Das vorbereitende Aufstecken EINES Garniturenteiles ist erlaubt).
- 4) Die Garnitur, bzw. deren Bestandteile, muss genau definiert sein. Der Wortlaut „Früchtegarnitur, Früchtespieß“ etc. ist ungenügend und wird nicht zugelassen.
- 5) Garnituren (auch Stirrer, Sticker, Halme etc., außer jenen die verpflichtend zur Competition zur Verfügung gestellt werden), dürfen keine Identifikationsmerkmale aufweisen.

ZEITLIMIT:

- Es gelten die Vorgaben der jeweiligen Ausschreibung
- Zeitnahme: Vom Startsignal bis zur Präsentation des Drinks - vor der Präsentation des Drinks muss der Arbeitsplatz aufgeräumt/gesäubert sein! (Das Abräumen der Arbeitsgräte/Ingredienzien etc. auf das Plateau erfolgt nach der Präsentation des Drinks – muss also nicht innerhalb des Zeitlimits erfolgen!)
- Bei Überschreitung des Zeitlimits erfolgt ein Punkteabzug von 5 Punkten, egal ob man 10 Sekunden oder 1 Minute Zeitüberschreitung hat.

Diese Regeln gelten bis auf Widerruf durch eine offizielle Bekanntmachung eines neuen Regelwerkes durch den Vorstand der ÖBU.

Für das Regelgremium
Stefan Höllinger, Gerold Royda, Alexander Radlowskyj